
INSALATA DI PASTA E GAMBERI

Ingredienti:

- 300 g di pasta tipo farfalle,
- 300 g di punte di asparagi,
- 100 g di pisellini,
- 200 g di gamberi sgusciati e crudi,
- 2 cucchiaini di maionese,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 4 cucchiaini di panna,
- sale,
- pepe.

Lessate le farfalle in acqua salata, scolatele al dente e passatele sotto l'acqua fredda.

Ponetele in una insalatiera.

Lessate separatamente i gamberi, i pisellini, gli asparagi in acqua salata bollente e scolateli.

Tagliate a tocchetti gli asparagi ed unite tutti gli ingredienti alla pasta.

In una terrina diluite la maionese con il succo di limone, incorporate la panna e mescolate bene.

Condite l'insalata di pasta con questa salsina e servitela fredda regolando se necessario sale e pepe.